



*J'aime ta fraise...*



## Parfait aux framboises

### INGRÉDIENTS

60 ml (1/4 tasse) de jus de citron  
1 sachet de gélatine  
3 oeufs, blancs et jaunes séparés  
125 ml (1/2 tasse) de sucre  
310 ml (1 1/4 tasse) de framboises écrasées  
125 ml (1/2 tasse) de crème à fouettée (35%)  
180 ml (3/4 de tasse) de framboises entières

### GARNITURE

Crème fouettée  
Framboises entières  
Feuilles de menthe

La saison des framboises est bien courte, alors profitez-en pleinement en confectionnant ces parfaits, qui mettent en valeur toute la saveur de ces délicieuses baies.

### PRÉPARATION

Pour plus de fantaisies, saupoudrez de noix de coco, de noix de Grenoble, de noix de macadam ou de pacanes finement hachées. Ces ingrédients ajoutent à la saveur, mais contiennent beaucoup de gras. Utilisés avec modération; ils peuvent augmenter l'apport calorique de ce léger dessert.